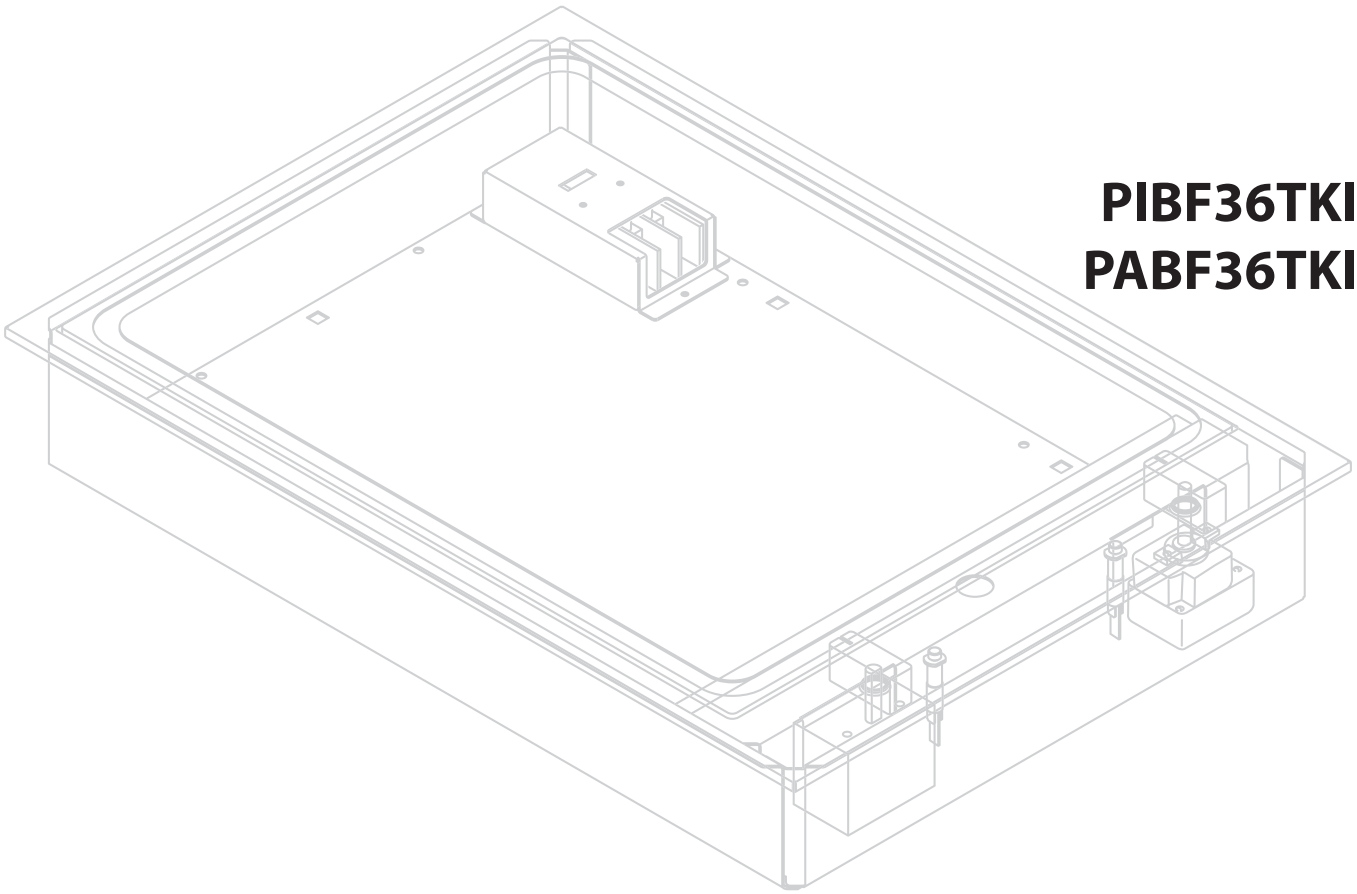
PIBF36TKI
PABF36TKI



B_Free Teppanyaki

BARAZZA
taste of design

Manual de instalación y uso
Installation and use manual

Le damos la enhorabuena por haber adquirido un equipo Barazza.
Se trata de un equipo de gran calidad que le acompañará en su trabajo durante mucho tiempo de manera fiable y segura, ofreciendo unas prestaciones de altísimo nivel.

La instalación y el uso del equipo resultan sencillos e inmediatos.

Le invitamos a leer detenidamente este manual: esto le permitirá instalar y utilizar el equipo correctamente, manteniendo su eficiencia y perfecto estado a lo largo de los años.

Para facilitar la lectura del manual se emplean los siguientes símbolos:

Instrucciones importantes para la seguridad personal y del equipo

Información general

Congratulations on purchasing a Barazza appliance!
This safe and reliable high-quality appliance can assist you in your work with long-lasting top-level performance.

It also has the added advantage of being quick and simple to install and easy to use.

Please read this manual carefully, as it provides important information for the correct installation and use of the appliance which will ensure its long-term efficiency.

The following symbols are used to assist you in reading this manual:

Important rules for personal safety and the safety of the appliance

General information

El Fabricante se reserva el derecho de modificar sus productos y este manual de la manera que considere oportuna sin obligación de previo aviso.
Los dibujos, los esquemas de instalación y las tablas contenidas en el manual deben considerarse indicativos y únicamente a título informativo.

Las instalaciones de acometida del edificio deben cumplir las normas nacionales vigentes.

Se prohíbe la copia, la reproducción total o parcial de los contenidos y la transmisión de este manual a terceros sin la autorización del Fabricante.

Este aparato es conforme a las disposiciones de las directivas comunitarias CEE 87/308 del 2/6/87 (acatada mediante D.M. del 13/4/89) sobre la prevención y eliminación de las perturbaciones radioeléctricas, 89/336 sobre compatibilidad electromagnética y 73/23 sobre baja tensión.
Las instrucciones de este manual solo son válidas para el país de destino.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed suitable to the product without prior notice.
The drawings, installation diagrams and tables contained in this manual are approximate and for informational purposes only.

The systems for connecting the appliance must comply with current national regulations.

The partial or complete reproduction or photocopying of the contents of this manual is forbidden, as well as the sending of this manual to third parties, without the Manufacturer's permission.

This appliance conforms to the EEC community guidelines 87/308 of 2.6.87 (acknowledged with Ministerial Decree of 13.4.89) on the prevention and elimination of radio interference, no. 89/336 on electromagnetic compatibility, 73/23 on low voltage.
The instructions in this booklet are valid only for the country of destination.

ÍNDICE

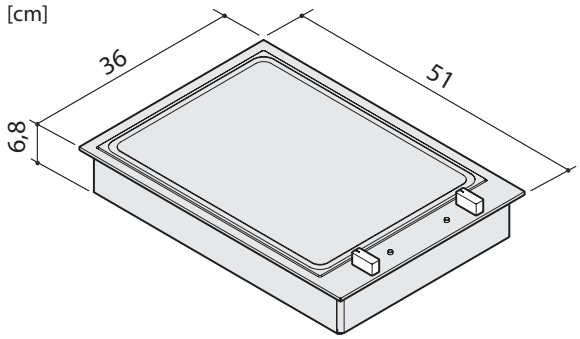
DESCRIPCIÓN	PÁG.
DATOS TÉCNICOS	**4**
INSTALACIÓN	**5**
Advertencias de seguridad	5
Revisión y desplazamiento	6
Eliminación de los embalajes	6
Elección del lugar de instalación	7
Conexión eléctrica	8
Encastre del equipo	10
USO	**12**
Advertencias de seguridad	12
Antes de comenzar	14
Conocer el equipo	14
Conviene saber que	14
Uso del equipo	15
Algunos consejos de cocción	17
MANTENIMIENTO	**18**
Advertencias de seguridad	18
Mantenimiento ordinario	19
Limpieza	19
Periodos de inactividad	20
Eliminación al final de la vida útil	21
Asistencia postventa	21

INDEX

DESCRIPTION	*PAGE*
TECHNICAL DATA	***4***
INSTALLATION	***5***
Safety warnings	*5*
Checks and handling	*6*
Disposal of the packaging	*6*
Installation site choice	*7*
Connection to the power mains	*8*
Built-in unit installation	*10*
USAGE	***12***
Safety warnings	*12*
Before starting	*14*
Understanding the appliance	*14*
Useful information	*14*
Using the appliance	*15*
Some cooking suggestions	*17*
MAINTENANCE	***18***
Safety warnings	*18*
Maintenance schedule	*19*
Cleaning	*19*
Periods of inactivity	*20*
End-of-life disposal	*21*
After-sales service	*21*

DATOS TÉCNICOS

TECHNICAL DATA



En los equipos realizados según especificaciones especiales, las dimensiones totales varían.

With custom made models, dimensions vary.

Datos técnicos	***Technical data***		
Tensión	*Voltage*	V	220-240
Frecuencia	*Frequency*	Hz	50
Potencia total absorbida	*Total absorbed power*	kW	3
Tipo de cable	*Cable type*		H05V2V2-F 3x1,5 mm^2
Longitud del cable	*Cable length*	cm	90
Medidas del equipo	***Appliance dimensions***		
Anchura	*Width*	cm	36
Profundidad	*Depth*	cm	51
Altura del borde	*Edge height*	cm	0,6
Altura de la cubierta	*Enclosure height*	cm	6,8

INSTALACIÓN

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de la instalación y/o el uso del equipo y consérvelo en un lugar accesible a todos los usuarios para futuras consultas; en caso de traspaso o venta del equipo, asegúrese de entregar también este manual al nuevo usuario para que pueda conocer sus procedimientos de instalación y uso, así como las medidas de seguridad.

La instalación y las intervenciones en los equipos (mantenimiento extraordinario, etc.) deben ser realizadas **solo por personal cualificado** siguiendo las especificaciones de este manual.
Las instalaciones de acometida y los locales de instalación deben ser aptos y cumplir las normas de seguridad vigentes en el país de uso (interruptor de protección y separación, instalación de tierra, equipotencial, etc.).
El fabricante declina toda responsabilidad si no se cumplen las instrucciones descritas.

Durante las operaciones de instalación, mantenimiento o reparación, apague siempre el interruptor eléctrico principal y desconecte el enchufe de conexión.

Este equipo no está diseñado para su funcionamiento al aire libre.

Los equipos podrían presentar bordes especialmente cortantes; manéjelos con cuidado y utilizando equipos de protección individual adecuados (calzado de seguridad, guantes, etc.).

INSTALLATION

SAFETY WARNINGS

Read this instruction booklet carefully before installation and/or use of the appliance *and keep it handy so that all the users can consult it; if you give away or sell the appliance, please ensure that you give this booklet to the new user so that he can be informed about its installation, use and safety rules.*

The installation and any interventions on the appliance (special maintenance, etc.) must be carried out ***by qualified personnel only****, as specified in this booklet.*
The connection systems and installation rooms must be suitable and satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.).
The manufacturer will not be held liable if the above requirements are not satisfied.

During installation, maintenance or repair work, always switch off the main electrical switch and remove the connection plug from the socket.

The appliance is not designed for outdoor use.

Appliances may have sharp edges; handle them with caution and use personal safety equipment (protective shoes, safety gloves, etc.).

REVISIÓN Y DESPLAZAMIENTO

Tras desembalar el equipo quitando todos los materiales de embalaje y las películas de protección de las superficies, compruebe si se perciben desperfectos evidentes: de ser así, no comience la instalación y acuda a su vendedor antes de 8 días, comunicando los datos indicados en la placa de características del equipo y los problemas encontrados (fig. 1).

¡Atención! No deje sin vigilancia el material utilizado para el embalaje (bolsas, poliestireno, etc), ya que puede suponer un peligro para niños y animales (peligro de asfixia).

Transporte el equipo hasta el lugar de instalación utilizando equipos de protección individual adecuados (fig. 1) y adoptando todas las precauciones necesarias para no ocasionar daños al equipo o a personas, animales y cosas.

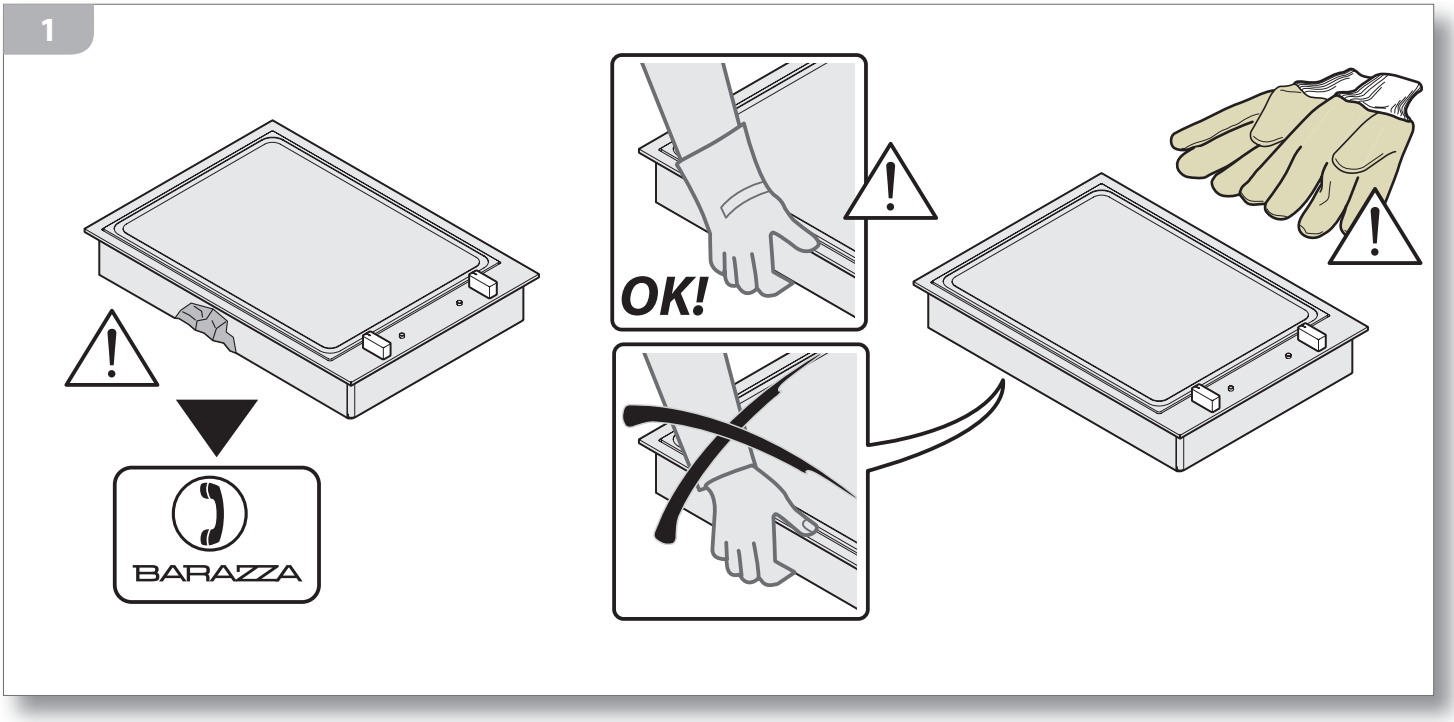
CHECKS AND HANDLING

After having unpacked the appliance and removed all the packing materials and protective films from the surfaces, check for any anomalies: if you find an anomaly, do not proceed with the installation but contact your retailer within 8 days, reporting the data provided on the appliance's data plate and describing the problems you found (figure 1).

Attention! Do not leave the packing materials (plastic bags, polystyrene, etc.) unattended, as they are a potential hazard for children and animals (danger of suffocation).

Move the appliance to the installation location using appropriate personal safety equipment (figure 1) and adopting all the precautions necessary to prevent damage to the appliance, people, animals and property.

1



ELIMINACIÓN DE LOS EMBALAJES

¡Atención! Elimine los embalajes conforme a las normas vigentes en el país de instalación.

Composición del embalaje:

- cartón
- polietileno/ polipropileno: película externa del embalaje, bolsa de las instrucciones
- poliestireno expandido: protecciones antigolpes.

DISPOSAL OF THE PACKAGING

Attention! Dispose of the packaging in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

Package composition:

- *cardboard*
- *polyethylene/ polypropylene: outer packaging film, instructions bag*
- *expanded polystyrene: impact protections.*

ELECCIÓN DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

Características del local de instalación

Los equipos deben colocarse en locales interiores aptos para tal fin con temperatura máxima de 25°C y humedad máxima del 60%; además, deben cumplir las normas de seguridad vigentes en el país de uso (interruptor de protección y separación, instalación de tierra, equipotencial, etc.). Los equipos no son aptos para su instalación al aire libre, expuestos a los agentes atmosféricos o a la intemperie. Los equipos pueden montarse en muebles fabricados con materiales resistentes al calor (120°C).

Distancia respecto a paredes laterales o posteriores

Los equipos deben mantenerse a una determinada distancia de las paredes (fig. 2).

INSTALLATION SITE CHOICE

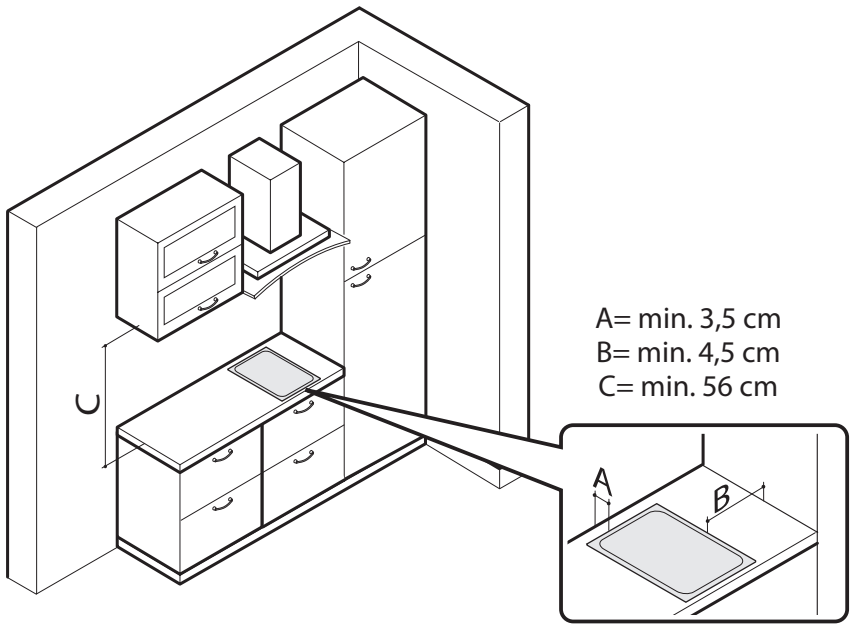
Installation site characteristics

The appliances must be placed in suitable interior locations with a maximum temperature of 25°C and maximum humidity of 60%; the locations must satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.). The appliances are not designed for outdoor use, to be exposed to the elements or bad weather conditions. Appliances may be assembled onto units made of heat-resistant materials (120°C).

Distance from side and back walls

The appliances must be kept at a specified distance from walls (figure 2).

2



CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de la conexión, asegúrese de que la tensión y la frecuencia indicadas en la placa de características coincidan con las de la instalación de alimentación.

El equipo incluye de serie un cable de alimentación (H05V2V2-F) de 90 cm de largo, al que se deberá aplicar un enchufe capaz de soportar 16 A, que a su vez deberá conectarse a una toma de corriente (fig. 3a).

También se puede conectar el cable directamente a la red de distribución (fig. 3b): en este caso deberá instalarse un dispositivo para la desconexión omnipolar con una separación entre contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría III de sobretensión.

Tanto la toma de corriente como el interruptor omnipolar deben ser conformes a las normas y estar instalados en un lugar accesible incluso con el equipo empotrado. Si se monta el equipo en combinación con un horno, la conexión de los dos equipos debe ser independiente, por motivos de seguridad eléctrica.

El cable de alimentación **NO** debe:

- estar aplastado o enrollado sobre sí mismo;
- entrar en contacto con líquidos de cualquier tipo, objetos cortantes o calientes ni sustancias corrosivas;
- alcanzar en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente;
- ser sustituido por otro de distinto tipo (véase "Datos técnicos", pág. 4) o no conforme a las normas;
- ser alargado con prolongadores.

CONNECTION TO THE POWER MAINS

Before making the connection, make certain that the voltage and frequency indicated on the data plate match those of the power supply system.

The appliance is supplied with a 90cm-long power cord (H05V2V2-F) on which a 16A plug must be installed to then be connected with a power outlet (figure 3a).

Alternatively, the cable can be connected directly to the distribution network (figure 3b): in this case an omnipolar disconnecting switch must be provided, with a minimum opening of the contacts that allows complete disconnection in category III overvoltage conditions.

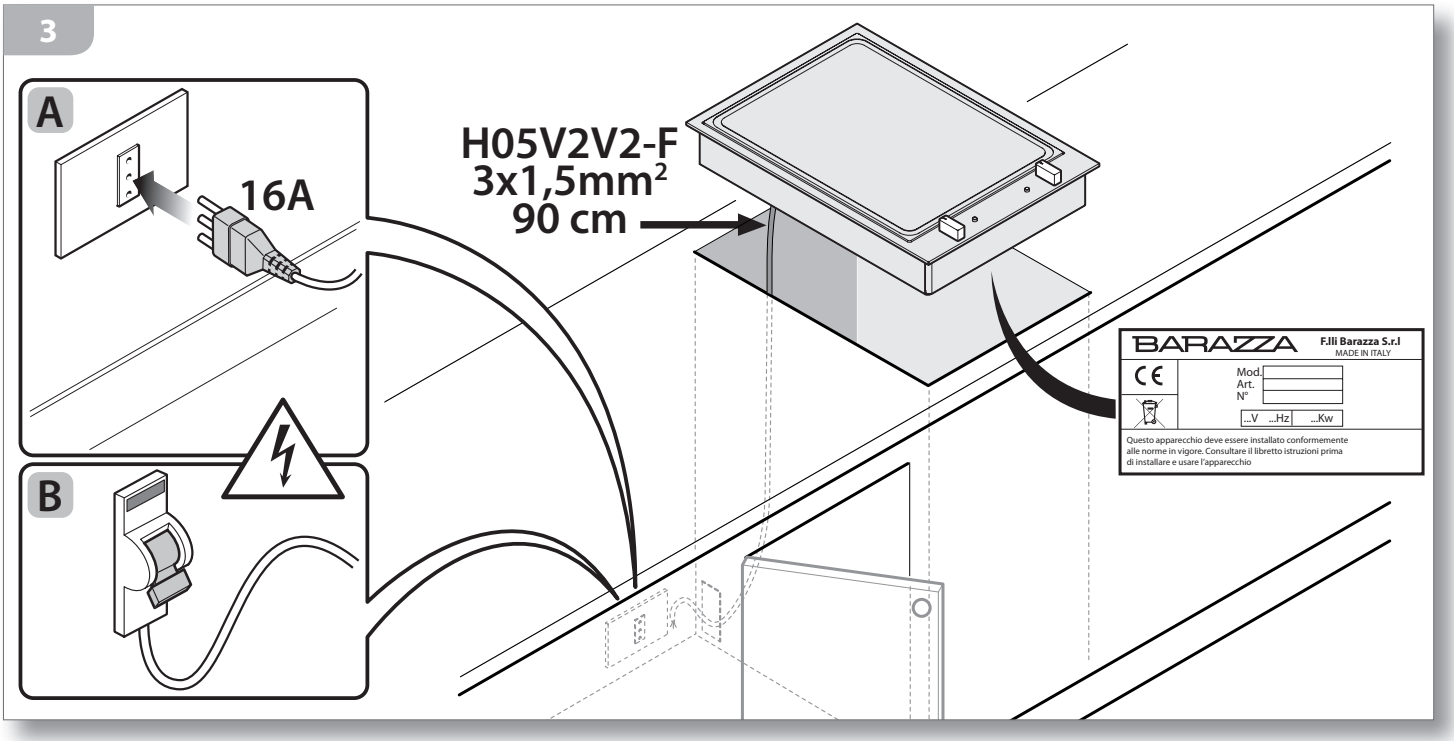
Both the power outlet and omnipolar switch must be up to standard and located in a position which is accessible even after the appliance is installed.

If the appliance is installed together with an oven, the connection of the two appliances must be independent for electrical safety reasons.

*The power cord must **NOT**:*

- *be crushed or rolled up;*
- *come into contact with any type of liquid, sharp or hot objects or corrosive substances;*
- *reach, at any point, a temperature which is 50°C higher than the room temperature;*
- *be replaced with a different type of cable (see "Technical data" on page 4) or with a cable which is not up to standard;*
- *be lengthened with extensions.*

3



SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

En caso necesario, el cable de alimentación puede sustituirse por otro del mismo tipo (véase "Datos técnicos", pág. 4) que cumpla las normas vigentes en el país de instalación.

Si el equipo ya está conectado, desconéctelo de la alimentación eléctrica.

Para acceder a las conexiones eléctricas, desmonte la tapa de la regleta de bornes desenroscando el tornillo que la sujeta (fig. 4).

Desconecte el cable antiguo de los bornes y extráigalo; conecte el nuevo cable (únicamente de tipo H05V2V2-F) a los bornes correspondientes, N - L - Tierra.

Sujete el nuevo cable con el sujetacable previsto y vuelva a cerrar la regleta de bornes colocando la tapa en su sitio.

POWER CORD REPLACEMENT

If necessary, the power cord can be replaced with an identical type (see "Technical data" on page 4) in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

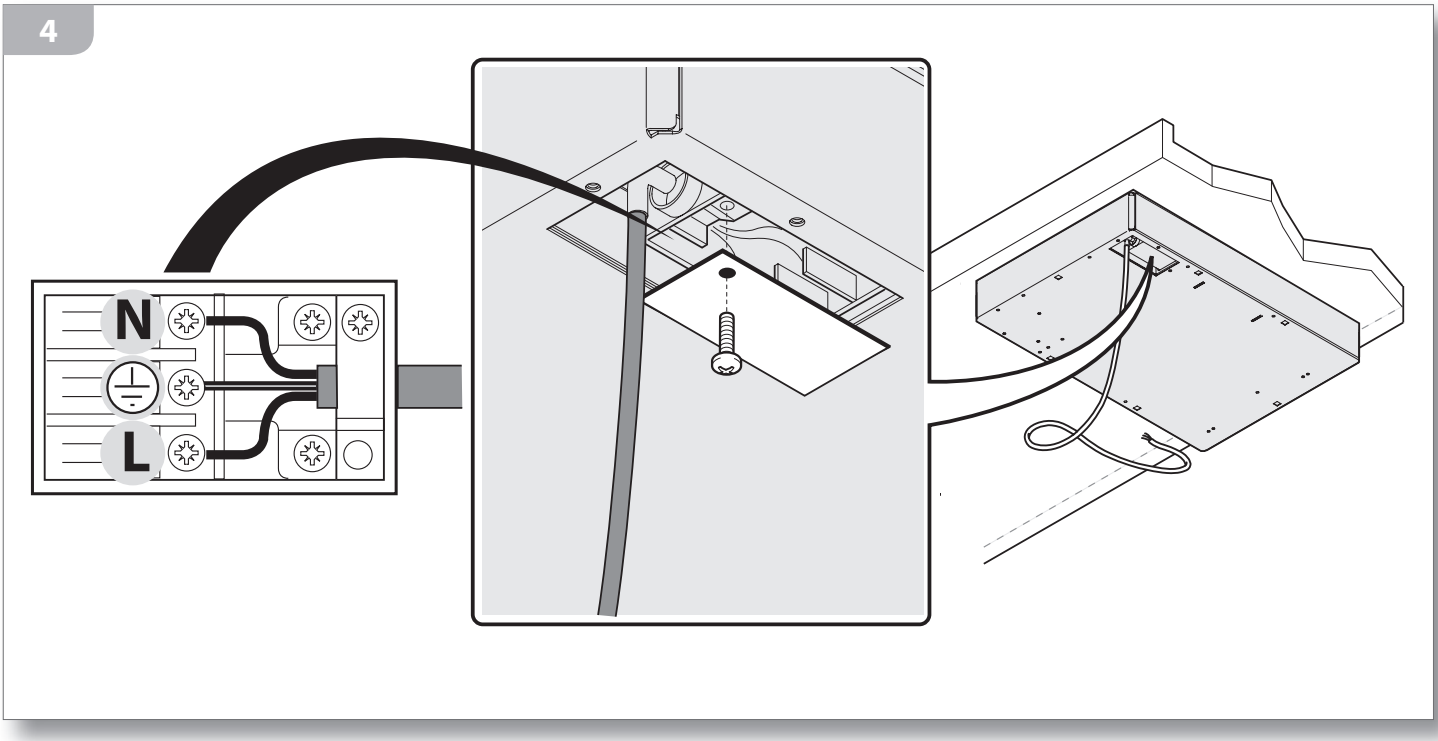
If the appliance is already connected, disconnect the electrical power.

To access the electrical connections, remove the cover from the terminal board by unscrewing the screws (figure 4).

Disconnect the old cord from the terminal board and remove it; connect the new cord (only the H05V2V2-F type) into the respective terminals N - L - Earth.

Cover the new cord with the appropriate cord holder and re-close the terminal, replacing its cover.

4



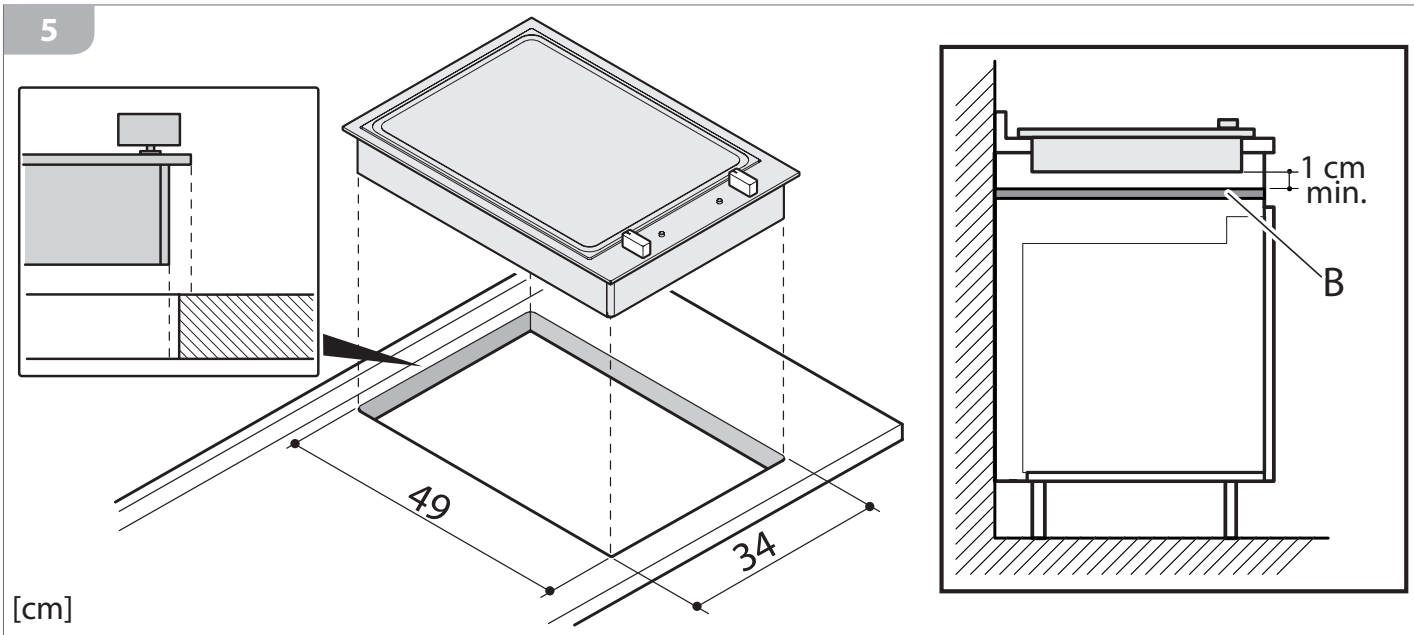
ENCASTRE DEL EQUIPO

Asegúrese de que el mueble en el que se empotrarán los equipos esté en perfecto estado y sea estable (Normativa DIN 68930).
Prepare un hueco de encastre con las medidas indicadas en la fig. 5; si se va a empotrar el equipo encima de un horno, es necesario montar también un panel de separación **(B)** a una distancia mínima de 1 cm desde el fondo de la placa, perforado en la parte posterior para el paso de la alimentación eléctrica del equipo.

BUILT-IN UNIT INSTALLATION

Make certain that the cabinet in which you will be installing the appliance is in perfect condition and completely stable (Standard DIN 68930).
*Prepare an embedded hole with measurements as specified in figure 5; if the appliance is to be installed above an oven, it is also necessary to provide an isolating panel **(B)** with a distance of at least 1 cm from the base of the appliance; the isolating panel must be placed under the appliance to allow for the appliance's supply of electrical power.*

5

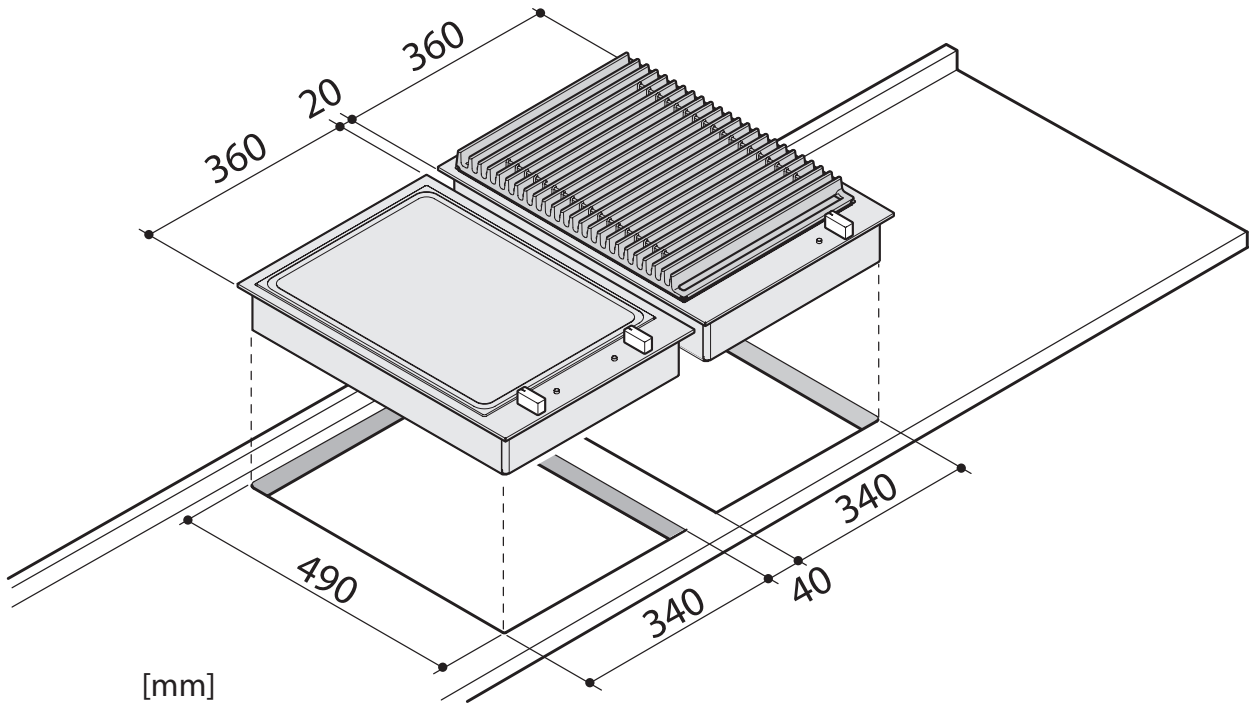


[cm]

Se pueden montar varios equipos de la serie B_Free uno al lado del otro, considerando una distancia intermedia mínima de 2 cm entre ellos (fig. 6).

It is possible to install additional B_Free appliances; there must be a minimum clearance of 2 cm between the appliances (figure 6).

6

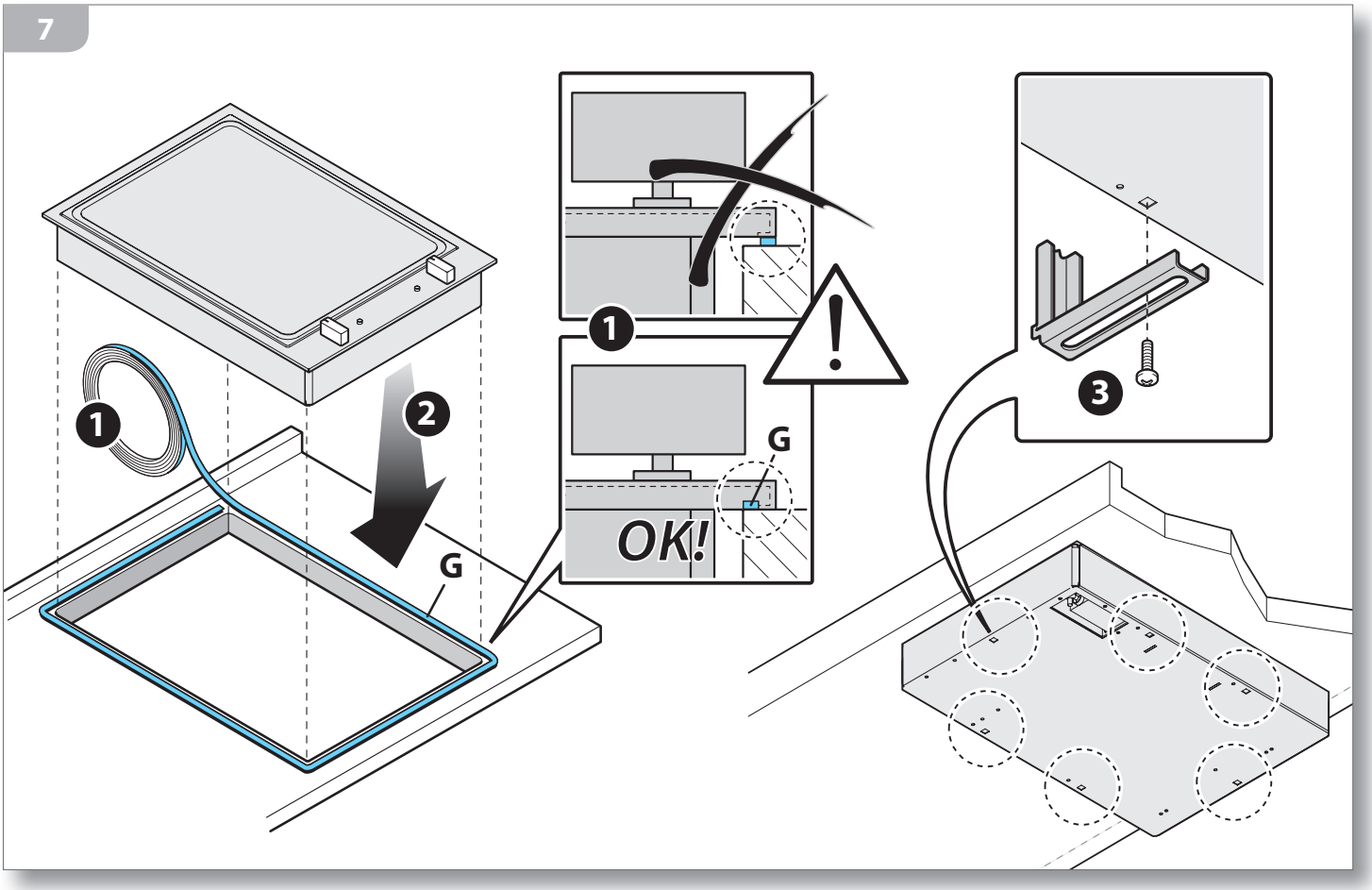


[mm]

Aplique a la encimera una tira de junta de esponja asegurándose de no colocarla por debajo del borde del equipo (fig. 7 - det. 1).
Luego coloque el equipo sobre el hueco de encastre (fig. 7 - det. 2) y fíjelo con los tornillos y pletinas incluidos (fig. 7 - det. 3).

Place a protective sponge seal on the work surface ensuring that it is not positioned under the edges of the appliance (figure 7 - part 1).
Subsequently, arrange the appliance above the embedded hole (figure 7 - part 2) secure it using the screws and brackets provided (figure 7 - part 3).

7



En los equipos realizados según especificaciones especiales, el sistema de fijación es personalizado.

With custom made models, assembly is personalised.

USO

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

PARA UN USO CORRECTO Y SEGURO

Este equipo ha sido concebido y fabricado únicamente para la cocción de alimentos. Cualquier uso diferente será considerado impropio y por tanto potencialmente peligroso para personas, animales y cosas. Además podría ocasionar daños irreparables al equipo: en este caso, el Fabricante declina toda responsabilidad y no reconoce el derecho de Garantía.

Cierre siempre el interruptor eléctrico omnipolar antes de cualquier operación de limpieza o si se prevén largos periodos de inactividad.

Asegúrese de que todos los mandos estén en la posición "0 - apagado" después de cada uso.

Si percibiese cualquier problema, no utilice el equipo y póngase en contacto con un Centro de Asistencia autorizado, comunicando los datos indicados en la placa de características.

Este equipo no es apto para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con dificultades físicas, sensoriales o mentales o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, a menos que una persona responsable de su seguridad se encargue de su supervisión o de instruirlas en el uso del equipo.

Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el equipo o con sus componentes.

No utilice sprays cerca de este equipo mientras esté funcionando.

No modifique este equipo.

¡Peligro de incendio!
No utilice el equipo como superficie de apoyo.

¡Peligro de incendio!
No coloque nunca objetos sensibles al calor o inflamables (ej. agarradores de cacerolas, persianas, botellas de bebidas alcohólicas, etc..) cerca del equipo.

USAGE

SAFETY WARNINGS

FOR SAFE AND CORRECT USE

This appliance has been designed and manufactured exclusively for cooking food. Any other use is considered improper and thus potentially hazardous for people, animals and property. Furthermore, it may permanently damage the appliance: in this case, the Manufacturer will not be held liable and the Guarantee will be void.

Always disconnect the appliance from the power supply using the omnipolar switch before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.

Make sure that all the knobs are turned to "0 - off" when you finish using the appliance.

If you should note any anomalies, do not use the appliance but contact an authorized Service Centre and report the data indicated on the data plate.

This appliance is not suited for use by persons (including children) with physical, sensorial or mental difficulties or lacking proper experience and knowledge, unless supervised or instructed on the use of the appliance by the person responsible for their safety.

Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance or parts of it.

Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.

Do not modify this appliance.

Fire hazard!
Do not use the appliance as a support surface.

Fire hazard!
Never place heat-sensitive and flammable objects (for example, oven gloves, curtains, alcoholic containers, etc..) near the appliance.

La zona próxima al equipo podría estar muy caliente; tenga cuidado al colocar en este espacio tomas de corriente, otros electrodomésticos, cables eléctricos, tuberías y cualquier material sensible al calor o inflamable.

PARA LA COCCIÓN

¡Peligro de quemaduras!

Durante el funcionamiento y durante algunos minutos tras el uso, algunas partes del equipo alcanzan temperaturas muy altas. No entre en contacto con estas partes sin llevar puestas protecciones personales adecuadas.

¡Peligro de incendio!

Si comienzan a arder la grasa o el aceite caliente, no apague nunca las llamas con agua; sofóquelas con un trapo húmedo o similares y avise inmediatamente a los bomberos.

¡Peligro de incendio!

No revista el equipo o partes de él con hojas de aluminio o similares.

¡Peligro de explosión!

No caliente nunca sobre el equipo latas o recipientes cerrados herméticamente: la sobrepresión generada por el calor podría hacer que explotasen, ocasionando graves daños personales.

Mantenga vigilado el aparato durante todo su funcionamiento.

Durante las operaciones de cocción, adopte todas las precauciones posibles para no rayar la plancha de cocina.

The area surrounding the appliance may become very hot, so take precautions when positioning power outlets, other household appliances, electrical cables, hoses and any heat-sensitive or flammable materials in this area.

FOR COOKING

Burn hazard!

During operation and for a few minutes after use, some parts of the appliance reach extremely high temperatures! Do not touch these parts without suitable personal protection.

Fire hazard!

In the case where fats or oils lead to fire, never put out flames with water, instead suffocate the flames using a moist dishcloth or a similar material and immediately call the fire services.

Fire hazard!

Do not cover the appliance or parts of the appliance with aluminium foil or similar materials.

Explosion hazard!

Never heat up tin cans or hermetically closed containers on the appliance; the excess pressure generated by the heat may cause containers to explode, consequently leading to serious personal injury.

Monitor the appliance during the entire time it is in operation.

During cooking operations, always abide by all possible precautions in order to avoid scratching the hob.

ANTES DE COMENZAR

CONOCER EL EQUIPO

El equipo Teppanyaki ofrece la posibilidad de cocinar en toda la plancha o solo en la parte posterior, con una temperatura regulable entre 0 y 250°C mediante un mando de termostato.
La plancha Teppanyaki permite cocinar carnes, verduras, fruta, etc. utilizando pequeñas cantidades de grasa (mantequilla, aceite, grasa de coco, manteca de cerdo). Además de para cocinar, el equipo también sirve para mantener calientes los alimentos ya cocinados, incluso dentro de cacerolas.

Leyenda

1 placa de características
2 pletina de fijación
3 plancha de cocina
4 mando de regulación de la temperatura
5 piloto de funcionamiento conectado al termostato: cuando se apaga, indica que se ha alcanzado la temperatura deseada
6 piloto de funcionamiento general: indica que el equipo está encendido
7 mando de selección de la zona de cocción (cocción en toda la plancha o solo en la parte posterior)

BEFORE STARTING

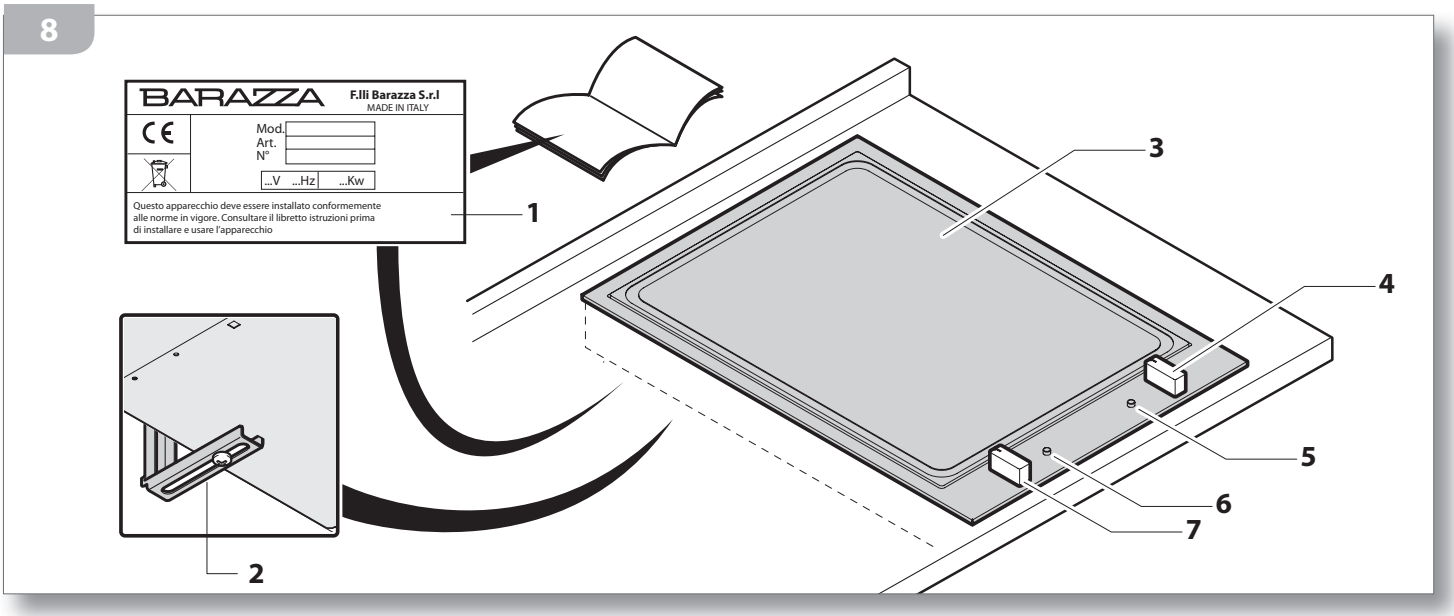
UNDERSTANDING THE APPLIANCE

The Teppanyaki appliance grants you the choice of cooking on both grilling zones or solely the back grilling zone and with the use of a thermostat knob, it allows you to adjust the temperature in the range of between 0 and 250°C. The Teppanyaki grill allows you to cook meat, vegetables, fruit, etc...using small quantities of vegetable fats (butter, oil, coconut oil, lard. In addition to cooking, the appliance can also be used to keep already cooked food hot, even food still in the pans.

Key

1 data plate
2 mounting bracket
3 grilling zone
4 temperature control knob
5 operation indicator light connected to the thermostat: when it turns off, this indicates that the desired temperature has been reached
6 main operation indicator light: indicates that the appliance is on
7 cooking area selection knob (cooking using the entire grilling zone or solely the back grilling zone)

8



CONVIENE SABER QUE

Antes de utilizar el equipo por primera vez, límpielo, junto con sus componentes, de la manera descrita en el cap. "Mantenimiento ordinario" de la pág. 19; luego caliente la plancha durante algunos minutos en vacío, es decir, sin alimentos sobre ella. Durante los primeros usos, el equipo podría emitir humo y olores desagradables: esto se debe a la combustión de las grasas utilizadas para su fabricación. Ventile el local.

USEFUL INFORMATION

Before using the appliance for the first time, carefully clean the appliance including its components as specified in the Chapter "Routine Maintenance" on page 19, subsequently, for a few minutes, heat up the empty grilling surface with no food on it.
During this time the appliance may emit smoke or unpleasant odours (due to the burning of the grease used in the factory processing of the appliance), so the room should be well aired during its operation.

USO DEL EQUIPO

Elija entre cocinar solo en la zona posterior o en toda la plancha girando el mando (7) hasta la posición deseada (fig. 9 det. 1).
El encendido del piloto (6) indica que el equipo está conectado a la alimentación eléctrica.

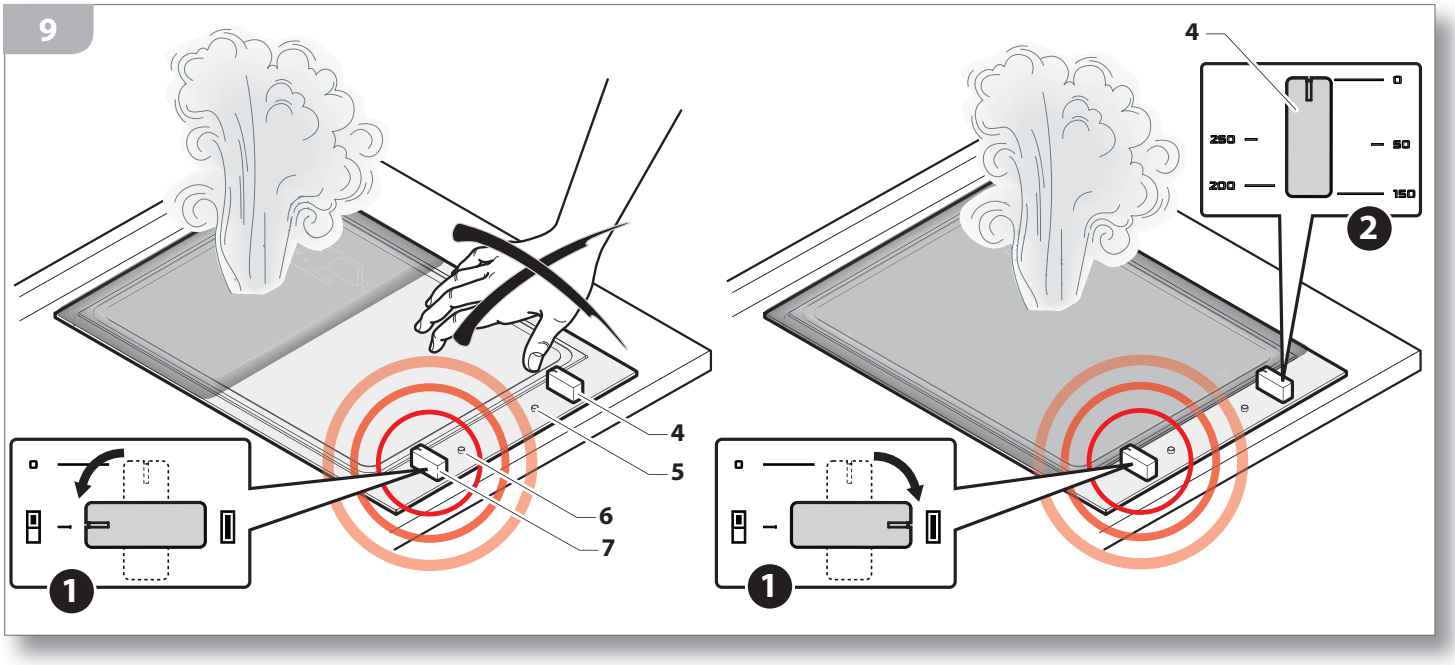
Si decide utilizar solo la parte posterior, debido a la continuidad de la plancha, la parte anterior también se verá afectada por el calor (por ejemplo, si la parte posterior está a 200°C, la anterior tendrá una temperatura de 100°C de todos modos), por lo que se puede utilizar para mantener calientes los alimentos ya cocinados.
¡Peligro de quemaduras! ¡No toque la parte anterior con las manos desnudas pensando que está fría!

USING THE APPLIANCE

After selecting whether to cook solely on the back grilling zone or the entire grilling zone rotate the knob (7) to the desired position (figure 9 part 1).
Illumination of the indicator light (6) indicates that the appliance is being powered.

If you choose to only use the back grilling zone, due to the flush arrangement of the grill surface, the front grilling zone will also heat up (for example, if the back grilling zone is heated to 200°C, the front grilling zone will reach a temperature of 100°C) and can therefore be used to keep cooked food hot.
Burn hazard! Do not touch the back grilling zone with unprotected hands thinking that it will be cool!

9



(fig. 9 det. 2) Gire el mando (4) hasta la temperatura deseada; el piloto (5) se encenderá y luego se apagará, al alcanzarse el valor definido.
La selección de la temperatura depende del tipo de alimento que se desee cocinar, de su tamaño y de su grado de humedad: a continuación se expone una tabla con algunos datos, de carácter puramente indicativo.

Alimento	**°C**
Pescado	170°C - 180°C
Verdura/fruta	200°C
Carnes (cerdo, buey, ternera)	180°C - 200°C
Carnes (cordero, aves)	150°C - 180°C

(figure 9 part 2) Rotate the knob (4) to select the desired temperature; the indicator light (5) will illuminate and will then switch off once the set temperature has been reached.
The choice of temperature depends on the type of food that you want to cook, its size and its water content: a table listing guidelines is provided as follows.

Food type	***°C***
Fish	*170°C - 180°C*
Vegetables/fruit	*200°C*
Meat (pork, beef, veal)	*180°C - 200°C*
Meat (lamb, poultry)	*150°C - 180°C*

Espere algunos minutos hasta que la plancha se caliente bien; a continuación, utilizando una espátula, unte la plancha con grasas o aceites y ponga sobre ella los alimentos que desea cocinar.

En función del alimento que se vaya a cocinar y de la temperatura elegida, se deben untar diferentes tipos de grasas/aceites sobre la plancha. La tabla de abajo facilita indicaciones al respecto.

Grasa	°C	Apta para
Mantequilla	150 - 180°C	pescado, hígado, sobre todo si son picantes
Mantequilla aromatizada	-	no apta para asar
Aceite (cacahuete, maíz, etc.)	200 - 250°C	carnes en general
Aceite de oliva	150 - 200°C	pescado, carnes (filete, caza, bistecs)
Manteca de cerdo	200 - 250°C	asados (cerdo, buey), platos orientales
Grasa de coco	200 - 250°C	asados (cerdo, buey)

Dé la vuelta a los alimentos solo cuando se despeguen fácilmente de la plancha: tenga cuidado para no rayar la plancha de cocina con los utensilios: en concreto, elija instrumentos de cocina con bordes redondeados.

¡Peligro de quemaduras!
Durante el funcionamiento, algunas partes del equipo alcanzan temperaturas muy altas. No entre en contacto con estas partes sin llevar puestas protecciones personales adecuadas.

Si es necesario, durante la cocción se puede modificar la temperatura; podrían pasar algunos hasta que se alcance el nuevo valor definido, tiempo necesario para que se caliente o se enfríe más la plancha: el apagado del piloto (5) indicará que se ha alcanzado el nuevo valor definido.

Al finalizar la cocción, vuelva a poner los dos mandos en la posición "0 - apagado".

¡Peligro de quemaduras!
Durante el funcionamiento y durante algunos minutos tras el uso, algunas partes del equipo alcanzan temperaturas muy altas. No entre en contacto con estas partes sin llevar puestas protecciones personales adecuadas.

Wait a few minutes until the grill heats up well, subsequently, with the help of a spatula, spread fats or oils across the grill surface and place the food to be cooked on this surface.

Relative to the food type to be cooked and the chosen temperature, you will need to use different types of fats/oils to spread across the grill surface.
The following table provides useful guidelines.

Fats	*°C*	*Suitable for*
Butter	*150÷180°C*	*fish, liver, particularly if spicy*
Butter flavoured	-	*not suitable for roasting*
Oil (peanut, maize, etc...)	*200÷250°C*	*meat in general*
Olive oil	*150÷200°C*	*fish, meat (fillet, game, steak)*
Lard	*200÷250°C*	*roasts (pork, beef), oriental dishes*
Coconut oil	*200÷250°C*	*roasts (pork, beef)*

Only turn the food once it comes away easily from the grill surface: take care not to scratch the cooking surface with utensils: carefully choose kitchen equipment with rounded edges.

Burn hazard!
During operation, some parts of the appliance reach extremely high temperatures! Do not touch these parts without suitable personal protection.

Whilst cooking, if required, it is possible to adjust the temperature: a few minutes may be required for heating or cooling down of the grill surface before reaching the newly set temperature: the turning off of the indicator light (5) indicates that the newly set temperature has been reached.

When you have finished cooking, turn both knobs to the "0 - off" position.

Burn hazard!
During operation and for a few minutes after use, some parts of the appliance reach extremely high temperatures! Do not touch these parts without suitable personal protection.

ALGUNOS CONSEJOS DE COCCIÓN

- Si decide utilizar solo la parte posterior de la plancha, aproveche la parte anterior (que está caliente de todos modos) para mantener calientes los alimentos ya cocinados.
- La plancha mantiene el calor durante mucho tiempo, incluso después de apagarla; para ahorrar energía, se puede apagar antes de que finalice la cocción y seguir cocinando aprovechando el calor residual, o bien utilizarla para mantener calientes los alimentos ya cocinados.
  En la tabla se dan algunos datos aproximados.

Proceso	Temperatura	Duración
Enfriamiento	de 0° a 150°C	aproximada. 45 min.
Enfriamiento	de 150° a 200°C	aproximada. 70 min.
Enfriamiento	más de 200°C	aproximada. 90 min.

- Elija cuidadosamente la temperatura de cocción; ante la duda, seleccione la inferior.
- Distribuya los alimentos de manera uniforme y homogénea por toda la superficie de la plancha, asegurándose de que los alimentos se apoyen completamente sobre ella (fig. 10).
- Se recomienda NO cortar los alimentos directamente sobre la plancha, sino cocinar los trozos ya separados en pequeñas porciones (fig. 11).

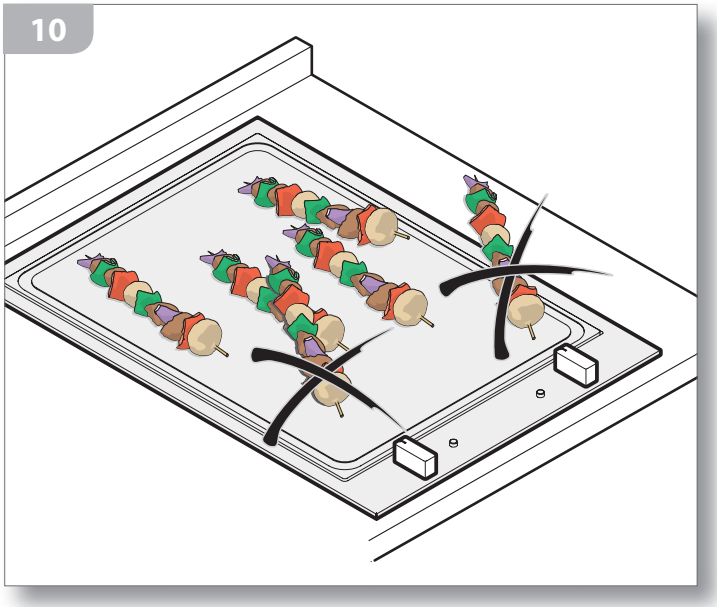
SOME COOKING SUGGESTIONS

- *If you choose to only use the back grilling zone, you can take advantage of the front grilling zone (which will also be hot) to keep already cooked food hot.*
- *The grill surface remains hot even after being switched off; in order to save energy, you can therefore switch the appliance off before the end of cooking time and continue cooking using the remaining heat or you can use this heat to keep already cooked food hot.*
  The following table provides some approximate information.

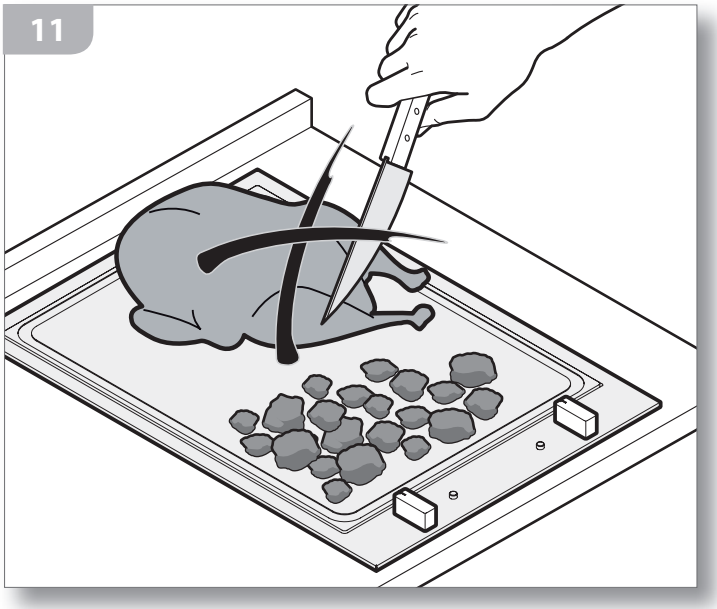
Process	*Temperature*	*Cooking time*
Cooling down	*from 0° to 150°C*	*approx. 45 mins.*
Cooling down	*from 150° to 200°C*	*approx. 70 mins.*
Cooling down	*above 200°C*	*approx. 90 mins.*

- *Carefully select the cooking temperature; if in doubt, select the lower cooking temperature.*
- *Place the food evenly across the grill surface, ensuring that the the food rests completely on the grill surface (figure 10).*
- *We advise that food is NOT directly cut up on the grill surface, but that pieces are cooked having already been divided into small, individual portions (figure 11).*

10



11



MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Apague siempre el interruptor eléctrico principal y desconecte el enchufe antes de realizar cualquier operación de limpieza o si se prevé un largo periodo de inactividad.

Compruebe periódicamente que el cable eléctrico esté en perfecto estado y no aplastado: si percibiese cualquier desperfecto, no utilice el equipo y no intente cambiarlo usted mismo; avise inmediatamente a un centro de asistencia para que lo sustituya.

Realice la limpieza después de cada uso, cuando se hayan enfriado los componentes del equipo: esto facilita la operación y evita que puedan arder los restos de comida.

Limpie TODAS las partes del equipo aplicando únicamente los procedimientos y productos indicados en este manual (en concreto, evite a toda costa el uso de esponjas abrasivas, rasquetas, detergentes ácidos o agresivos, aparatos de vapor o a presión y chorros de agua directos).
Si se realiza la limpieza de manera distinta respecto a la expresamente descrita, se podría poner en peligro la seguridad de personas, animales y cosas y ocasionar daños al equipo no cubiertos por la Garantía.

¡Peligro de quemaduras!
Durante algunos minutos tras el uso, algunas partes del equipo mantienen temperaturas muy altas. Antes de limpiar el equipo, espere a que se enfríen por completo.

Si determinadas sustancias especialmente ácidas (ej. vinagre, zumo de limón, etc.) permanecen durante mucho tiempo en contacto con el equipo, podrían atacar las superficies formando antiestéticas marcas que, en cualquier caso, no afectan al funcionamiento del equipo.

MAINTENANCE

SAFETY WARNINGS

Always disconnect the appliance from the power supply and remove the connection plug from the socket before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.

Regularly check that the electrical cable is in tact and not crushed: if a fault is noted, do not use the appliance and do not attempt to replace the cable, instead, immediately inform the Service Centre and ask for a replacement.

After each use, clean the appliance once it has cooled: this facilitates the cleaning operation and prevents the burning of food residue.

Clean ALL parts of the appliance using only the procedures and products indicated in this manual (in particular, do not use abrasive sponges, scrapers, acidic or aggressive detergents, steam or pressure cleaning devices, direct water jets).
Any cleaning performed in a manner different from that specified may endanger the safety of people, animals and property as well as cause damage to the appliance which is not covered by the Guarantee.

Burn hazard!
For a few minutes after use, some parts of the appliance maintain extremely high temperatures! Before cleaning the appliance, wait until it has completely cooled down.

If some particularly acidic substances (for example, vinegar, lemon juice, etc.) remain for extended time periods on the appliance, they may corrode the surface, leaving unsightly marks, which, in any case, do not affect the operation of the appliance.

MANTENIMIENTO ORDINARIO

El equipo no requiere ninguna operación de mantenimiento aparte de su limpieza.

LIMPIEZA

- **Superficies de acero inoxidable:** utilice un paño suave ligeramente empapado en detergente específico neutro o vinagre caliente: para el modo de empleo de los productos de limpieza, siga las indicaciones de su fabricante.
- **Mando:** los mandos no se deben extraer del perno al que están acoplados: para limpiarlos utilice un paño suave apenas empapado en detergente neutro (para el modo de empleo de los productos de limpieza, siga las indicaciones de su fabricante).

⚠ Asegúrese de que no se produzcan filtraciones de detergente bajo el mando.

⚠ Después de limpiar el mando, asegúrese de no haberlo movido por accidente de la posición de "0 - apagado".

- **plancha:** la plancha debería limpiarse cuando su temperatura sea de unos 50-60°C; de este modo resulta más fácil eliminar los restos de comida.
  Si la plancha está fría, ponga el mando del termostato a 50-60°C; si aún está caliente, espere a que se enfríe: en este caso, cuando se decide limpiarla, para saber a qué temperatura se encuentra realmente la plancha, gire el mando del termostato hasta que se encienda el piloto y vea la temperatura indicada en la serigrafía (fig. 12); luego vuelva a poner el mando en la posición de "0-apagado".

MAINTENANCE SCHEDULE

No regular maintenance is required for the hotplates except cleaning.

CLEANING

- ***Stainless steel surfaces:*** *use a soft cloth lightly dampened in neutral detergent or warm vinegar: follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products.*

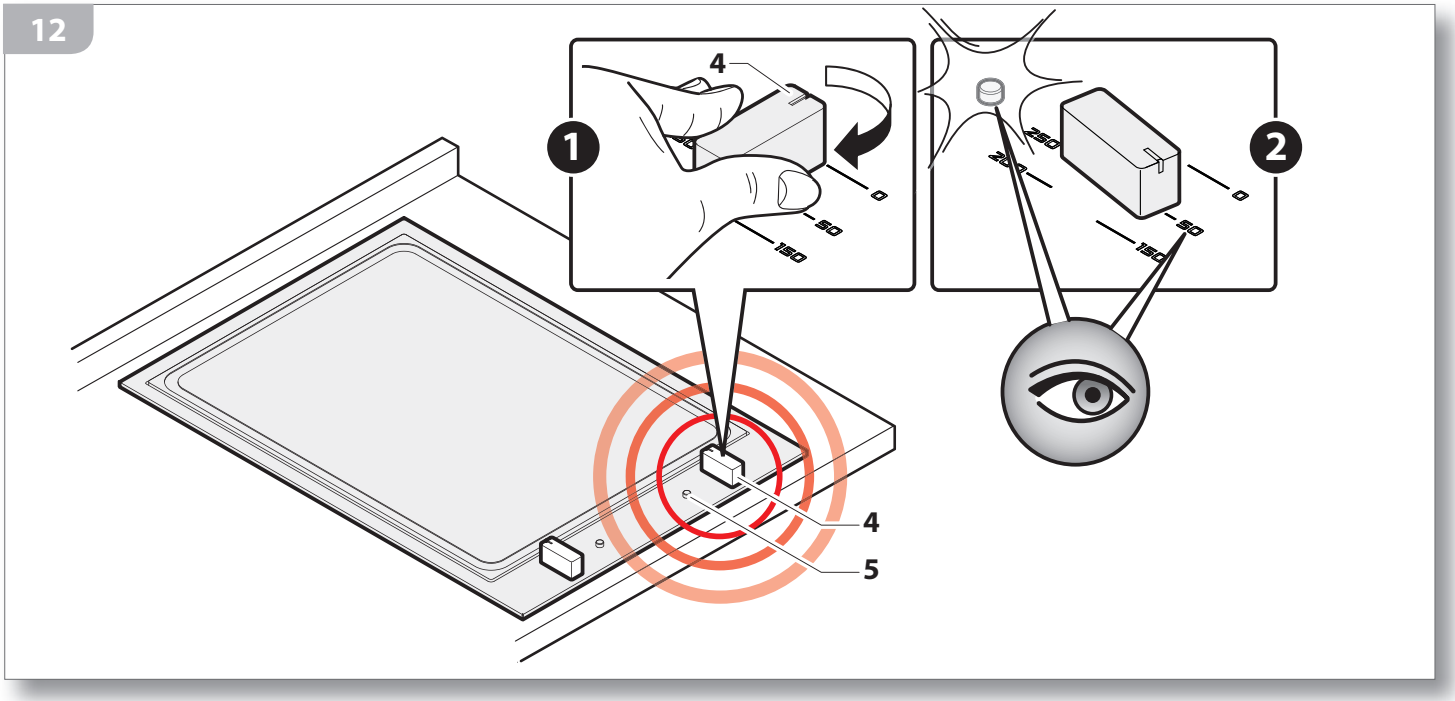
- ***Knob:*** *the knobs must not be removed from the pivots on which they are attached: in order to clean them, use a soft cloth dampened in neutral detergent (follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products).*

⚠ *Ensure that the detergent has not remained lodged under the knob.*

⚠ *Ensure that upon finishing the cleaning of the knob, it has not been accidentally moved from the "0 - off" position.*

- ***grill surface:*** *the grill surface should be cleaned when it is at a temperature in the range of approximately 50-60°C; at this temperature, it is easier to remove food residue. If the grill surface is cold, move the thermostat knob to 50-60°C, if it is still hot, wait until it has cooled down: in such a case, when you have decided to carry out the cleaning procedure, in order to determine the grill surface's temperature, rotate the thermostat until the indicator light illuminates and read the indicated temperature (figure 12) that appears on the velvet touch screen, then return the knob to the "0-off" position.*

12



Retire de la plancha los restos más grandes utilizando una espátula (elija utensilios de bordes redondeados para no rayar la plancha); a continuación moje la plancha con un poco de agua y jabón para platos y deje que actúen durante algunos minutos para permitir que se disuelvan los restos incrustados.

No utilice detergentes con componentes abrasivos o demasiado ácidos.

Utilizando un paño o papel de cocina, elimine los restos que se hayan despegado de la plancha y el agua jabonosa.
Aclare varias veces la plancha usando un paño humedecido en agua y séquela con cuidado.

Algunas proteínas y ácidos pueden dejar manchas en la plancha: evite el contacto prolongado con estas sustancias. Si la plancha estuviese ligeramente manchada, trate las manchas con ácido cítrico comercial.

Si desea limpiar la plancha entre una cocción y la siguiente, elimine los restos más grandes con una espátula y ponga sobre la plancha caliente cubitos de hielo y zumo de limón.
Al derretirse, los cubitos ablandarán los restos incrustados, y el limón eliminará los olores de los alimentos cocinados antes.
Retírelo todo con la espátula.

PERIODOS DE INACTIVIDAD

Si no piensa utilizar el aparato durante un largo periodo de tiempo (más de 2-3 semanas):
- limpie en profundidad el equipo siguiendo las indicaciones del capítulo correspondiente;
- desconecte el enchufe de alimentación eléctrica.

Remove, with the help of a spatula, the larger residues (select utensils with rounded edges in order to avoid scratching the grill surface), subsequently, wet the grill surface with a little water mixed with washing-up detergent and leave it to soak for a few minutes in order to remove the encrustations.

Do not use detergents that contain abrasive or extremely acidic substances.

Using a cloth or kitchen roll, remove residues which have become stuck to the grill surface and the water mixed with the detergent.
Rinse the grill surface numerous times using a wet cloth and carefully dry the grill surface.

Some protein substances and acids may mark the grill surface; avoid extended contact with these types of substances. In the case where the grill surface is slightly marked, treat it with household lemon juice.

If you wish to clean the grill surface between two cooking operations, using a spatula, remove the larger residues and place ice cubes and lemon juice on the hot grill surface.
The melting ice cubes will soften the encrustations whilst the lemon juice will remove the odours of the previously cooked food.
Use the spatula to remove the remaining residues.

PERIODS OF INACTIVITY

If the appliance will not be used for a long period of time (more than 2-3 weeks):
- *thoroughly clean the appliance following the instructions in the respective chapter;*
- *disconnect the electric power supply plug.*

ELIMINACIÓN AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL

Al final de su vida útil, este producto NO debe ser mezclado con los demás residuos, sino que se debe eliminar por separado mediante los centros de recogida selectiva previstos para los residuos electrónicos y electrotécnicos; la eliminación ilícita o incorrecta del producto conlleva la aplicación de las sanciones previstas por la legislación vigente.

Para más información, acuda a su servicio local de eliminación de residuos.

Inutilice el equipo para su eliminación quitando el cable de alimentación.

ASISTENCIA POSTVENTA

Barazza srl le garantiza la máxima colaboración en caso de que surgiesen problemas técnicos o cualquier otra necesidad.

Procedimiento en caso de fallos de funcionamiento
Antes de ponerse en contacto con el Centro de Asistencia más conveniente, realice las siguientes operaciones:

- compruebe que haya corriente eléctrica;
- consulte los datos del equipo en la placa de características (posición de la placa de características - véase la pág. 14);
- consulte la fecha de compra del equipo.

¡Atención! Mientras se espera a que se resuelva el problema, conviene no utilizar el equipo y desconectarlo de la alimentación eléctrica. No intente reparar o modificar el equipo en ninguna de sus partes: además de quedar anulada la garantía, podría ser peligroso.

Solicite y haga utilizar únicamente repuestos originales: el uso de componentes distintos de los suministrados por el Fabricante anula la Garantía y puede ocasionar daños a las personas y al propio equipo.

END-OF-LIFE DISPOSAL

At the end of its service life, the product must NOT be disposed of together with other waste but must be disposed of separately in the appropriate separate waste collection centres for electronic and electrotechnical waste; illegal or incorrect disposal of the product entails the application of sanctions provided for in current legislation.

For more information, contact your local waste disposal service.

Before disposing of the appliance, render it unusable by removing the power cord.

AFTER-SALES SERVICE

Barazza srl ensures you the utmost collaboration in the event of technical problems or for any other needs you may have.

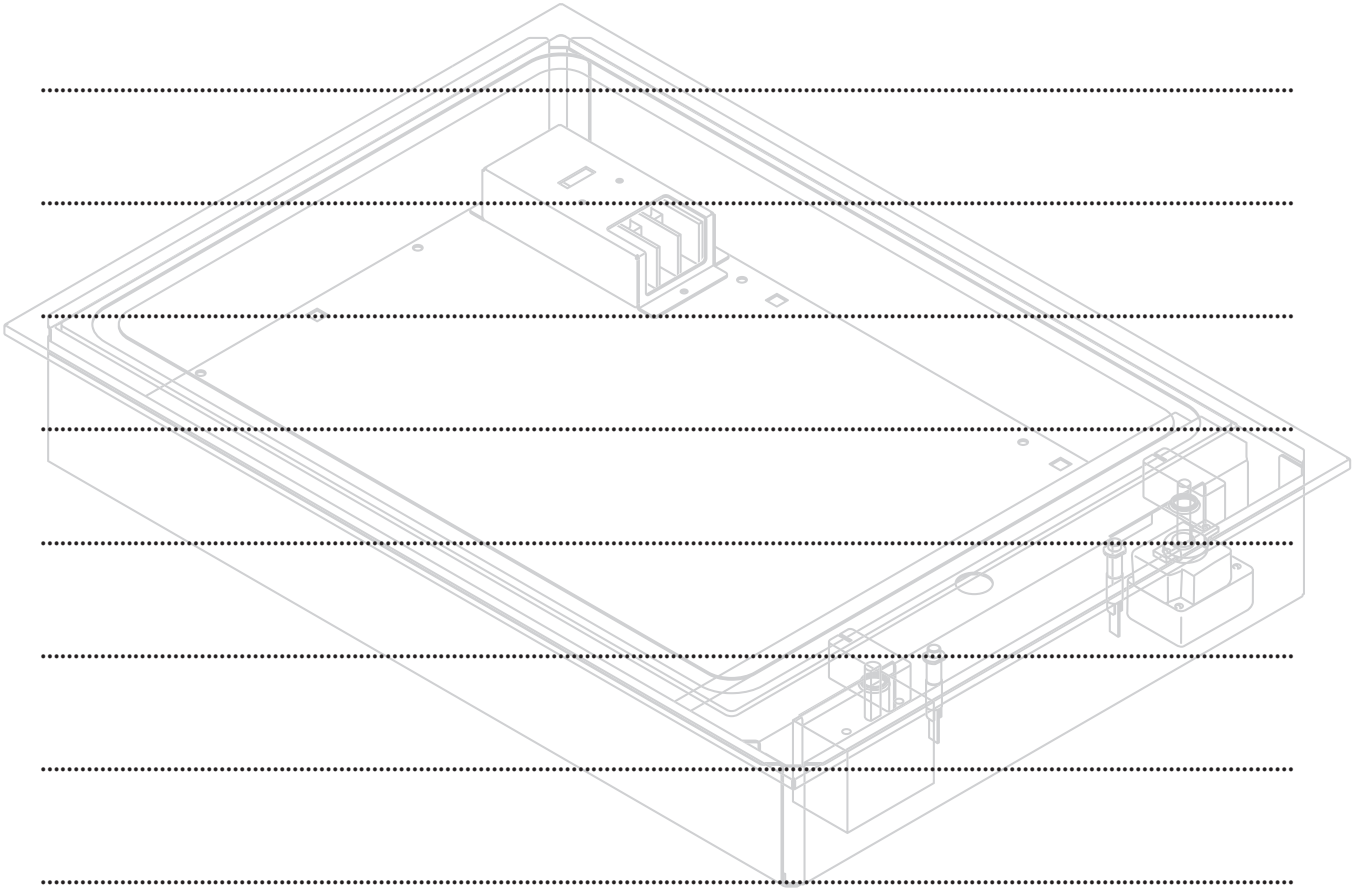
Procedure to follow if your appliance is malfunctioning
Before contacting your nearest Service Centre, do the following:

- *check that the appliance is supplied with power;*
- *obtain the appliance data from the data plate (for data plate position - see page 14);*
- *find the appliance purchase data.*

Attention! While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of its parts: in addition to voiding the Guarantee, this may be dangerous.

Request or demand that only original spare parts be used: the use of components other than those supplied by the manufacturer voids the Guarantee and may cause personal injuries or damage the appliance.

Notas / Notes



Progetto grafico ***Artlinea*** *cod.PBFT6 rev. 01 - 10.2010*

BARAZZA

taste of design

Barazza srl

31025 Sarano di S.Lucia di Piave (TV) ITALIA

Via Risorgimento, 14

Tel. +39 0438 62888

Fax +39 0438 64901

info@barazzasrl.it

www.barazzasrl.it